

Evare särtsakad spagetipannkoogid

Seekordsesse kambüüsirubriiki leidsime sobiva roa sadamalinnast Pärnust. Vana Villemi kõrtsiketti kuuluva iiri pubi Sweet Rosie kogenud kokk Evare Tsetsin oli konsulteerinud mitmete merkarudega ning pakkus nälja vastu võitlemiseks välja kiire ja toitva roa.

Tekst: **Jaano Martin Ots**

Fotod: **Hanno Kask**

Toit valmis osava koka käes nii kiirelt, et koostisainete ja tööjärjekorra kirja panekuks pidime filmi tagasi kerima ja aeglasemalt vaatama. Maitstes aga imehea. Kui me selle retsepti nüüd avalikustame, suudab isegi kõige väiksema laeva kokk nappide vahendite ja tagasihoidliku köögivarustusega pakkuda meeskonnale ja külalistele tõelise gurmeenaudingu.

VAJA LÄHEB:

- Keedetud spagetid 150 g
- Peekon 60 g
- Sibul 30 g
- 1 küüslauk
- Parmesani juust 15 g
- 2 muna
- Paprika
- Õli praadimiseks
- Aroomisool ja maitseained
- Hapukoor
- Majonees
- Võlujook Chimichurri

Spagetid keeta (või võtta eelmise toidukorra ülejääkidest), küüslauk, sibul ja peekon hakkida väikesteks tükkideks. Spagetid, peekon, küüslauk ja sibul segada käepärases kausis või potis hoolikalt läbi, lisada kergelt lahti klopidud muna ja viimaks riivitud parmesani juust. Tegelikult

sobib igasugune juust, aga parmesan hoiab kooke hästi koos. Maitsestada meelepäraste ürtide ja maitseainetega. Lisada paar sorti võlujooki Chimichurri (sellest täpsemalt allpool) ja segada veel. Tekkinud taignast vormida parajad pätsikesed ja laotada kuumale õlisele pannile või grilliplaadile. Praadida õliga mõlemalt poolt kuni koogid on kuldpruunid. Lisada tunde järgi soola ja valmis nad ongi.

Sellistes pannkookides võib kasutada ka muid makarone, kuid spagetid hoiavad koogid kõige kenamini koos. Kui makarone pole, võib riivida sama koguse toorest kartulit ning pannkookid saavad ikka head. Nagu öeldakse: „ei ole olemas viletsat kokka, on vähe ketšupit.“ See viimane ütlus oli muidugi Evare nali, sest nii hüva rooga ketšupiga narrida oluks koka solvamine.

Serveerimiseks sobib hästi hapukoore-majoneesi kaste, mis maitsestatud jällegi Chimichurri ning soovi korral ka muude maitseainetega. Kastmetopsina soovib Evare kasutada näiteks tühjendatud paprikat, mille võib pärast lauanõude vähesusest ning pärast ka nõudepesuga vähem muret. Loetletud kogustest saab parajad portsjonid kolmele keskmise isuga sööjale. Sobib nii kiireks kõhutäiteks kui ka nautimiseks kuiva valge veiniga.

Võlujooki Chimichurri valmistamise retsepti saime kauba peale

KOOSTISAINED:

- Petersell
- Küüslauk
- Veiniädikas
- Oliivõli

Sega umbes pool kilo peterselli sama koguse õliga, lisa küüslauk ja veiniädikas ning lase saumikseriga päris peeneks. Võib maitseks lisada oreganot või punast pipart, säilitada külmas. Selline roheline õline segu võiks igas kambüüsis varuks olla, sest maitseb hästi ja on abiks paljudel puhkudel. Kõlbab kasutada kõikvõimalike toitade maitsestamiseks, praadimiseks, dipikastmena, aga ka toitade kaunistamiseks.



